

Weihnachtsmarkt-Rezepte: 20 Leckereien von Lebkuchen bis Glühwein



Ob Glühwein, gebrannte Mandeln oder Waffeln: Der besondere Duft, der in der **Weihnachtszeit** durch die Straßen zieht, ist einfach jedes Jahr aufs Neue etwas Besonderes. Weihnachtsmärkte laden zum Schlemmen und Genießen der Köstlichkeiten ein, ohne die die Weihnachtszeit nur halb so schön wäre. Ob ganz klassisch oder mit einem besonderen Twist: Diese **Weihnachtsmarkt-Rezepte** sorgen garantiert für **Weihnachtsfeeling** in deiner Küche!

Weihnachtsmarkt-Getränke

Glühwein

Glühwein gehört natürlich zum Weihnachtsmarktflair wie der weiße Bart zum Nikolaus. Aber hast du den Weihnachtsmarkt-Klassiker schon mal selbst gemacht? Wir zeigen dir, wie einfach es geht! [Zum Rezept](#)



Glühwein

Kakao mit Haselnussmilch und Kokossahne

Du kannst einen richtigen Seelendrink vertragen, aber hast keine Lust, dafür das Haus zu verlassen und den nächsten Weihnachtsmarkt zu besuchen? Dann habe ich die perfekte Lösung für dich: Heiße Schokolade gehört einfach zu einem gemütlichen Adventssonntag auf der Couch. Mit Haselnussmilch und Kokossahne ist der Kakao nicht nur vegan, sondern auch noch oberlecker! [Zum Rezept](#)



Kakao mit Haselnussmilch und Kokossahne

Weihnachtsmarkt-Rezepte: 20 Leckereien von Lebkuchen bis Glühwein

White-Winter-Punch – alkoholfrei

Du bist kein Glühweinfan? Dann zauber dir einen wohlig-warmen White-Winter-Punsch aus Ingwer, Limetten und weißem Tee. Da wird dir sicher gleich warm ums Herz und die winterliche Kälte kann dir nichts anhaben. [Zum Rezept](#)



[White-Winter-Punch](#)

Vanille-Glühwein

Klassischen Glühwein kennen wir, lieben wir. Herrlich-weihnachtliches Aroma und noch mehr Abwechslung bringt dir unser weißer Vanille-Glühwein. [Zum Rezept](#)



[Vanille-Glühwein](#)

Auf die Faust – herzhaft und süße Klassiker

Ungarische Lángos

Die ungarische Spezialität ist hierzulande nicht mehr von Weihnachtsmärkten wegzudenken! Wir haben für dich ein

herzhaft-aromatisches Grundrezept für die leckeren frittierten Teiglinge. [Zum Rezept](#)



[Ungarische Lángos](#)

Elsässer Flammkuchen

Für Flammkuchen gibt es ja bekanntlich keine Saison. Egal, ob Ritter- oder Weihnachtsmarkt – gib dem französischen Klassiker einen Anlass und er ist am Start. [Zum Rezept](#)



[Elsässer Flammkuchen](#)

Champignon-Rahmsauce

Mhmmmm ... Champignons in cremiger Sauce sind für mich einfach Pflicht, wenn ich über den Weihnachtsmarkt strawanze. Für dich auch? [Zum Rezept](#)

Weihnachtsmarkt-Rezepte: 20 Leckereien von Lebkuchen bis Glühwein



Champignon-Rahmsauce

Kohlrabi-Pommes mit Limetten-Mayo

Ein frittiertes Stück vom Glück. Zugegeben, Kohlrabi-Pommes hast du vielleicht noch nicht auf dem Weihnachtsmarkt entdeckt. Manchmal muss man aber auch eigene Trends setzen, oder? Hier geht's zur Pommes-Alternative: [Zum Rezept](#)



Kohlrabi-Pommes mit Limetten-Mayo

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Noch so ein Schmaus, der eigentlich keine Jahreszeiten kennt. Besonders gut schmeckt so ein heiß-frittiertes Puffer aber einfach im trüben Dezember-Wetter. Noch ein Klecks Apfelmus dazu und das kulinarische Glück ist perfekt! [Zum Rezept](#)



Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Dampfnudeln mit Vanillesoße

Herzhaftes Weihnachtsmarkt-Rezepte in allen Ehren, manchmal muss es einfach süß sein. Wie gut, dass die süße Dampfnudel mit Vanillesoße schon zum Vernaschen bereit steht. [Zum Rezept](#)



Dampfnudeln mit Vanillesauce

Belgische Waffeln

Man riecht es schon aus weiter Ferne – den unverwechselbaren Waffelduft! Von außen knusprig karamellisiert und von innen butterig zart – so müssen Belgische Waffeln! On top kommt alles, was das Herz begehrt: Eis, Marmelade, Karamell oder Früchte, deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. [Zum Rezept](#)

Weihnachtsmarkt-Rezepte: 20 Leckereien von Lebkuchen bis Glühwein



Belgische Waffeln



Spekulatius mit Mandelblättchen

Süße Weihnachtsmarkt-Rezepte zum Naschen und Verschenken

Vegane Lebkuchen nach Nürnberger Art

Lebkuchen selber machen ist langwierig und mühsam? Dann kennst du dieses Rezept noch nicht! Die hübschen Exemplare sind sogar vegan und erhalten ihre feine Süße durch Datteln und Marzipan. [Zum Rezept](#)



Vegane Lebkuchen nach Nürnberger Art

Spekulatius mit Mandelblättchen

Was wäre die Weihnachtszeit nur ohne Spekulatius? Mach deinen Liebsten dieses Jahr doch mal eine ganz besondere Freude und schenke ihnen die beliebten Klassiker aus deiner eigenen Weihnachtsbäckerei. [Zum Rezept](#)

Gebrannte Mandeln

Gebrannte Mandeln gehören auf jeden Weihnachtsmarkt, denn schon allein der Duft ist verführerisch. Aber wusstest du, dass du die beliebte Leckerei ganz einfach selbst machen kannst? So kannst du dir eine Menge Geld sparen und deine Lieben direkt mit einer großen Portion beschenken. [Zum Rezept](#)



Gebrannte Mandeln

Kandierte Äpfel

Als ich Kind war, wollte ich auf dem Weihnachtsmarkt immer nur eins: kandierte Äpfel. Meistens habe ich aber nur die leckere Zuckerschicht abgeknabbert und den Rest mussten dann Mama und Papa essen. Das ist heute selbstverständlich anders – Zwinkerzwinker. [Zum Rezept](#)

Weihnachtsmarkt-Rezepte: 20 Leckereien von Lebkuchen bis Glühwein



Kandierte Äpfel

Baumkuchen

Baumkuchen gehören zu den echten Klassikern an Weihnachten. Lecker geschichtet und dick in Schokolade gehüllt, machen sie den Nachmittagskaffee in der Weihnachtszeit stimmungsvoll und weihnachtlich. [Zum Rezept](#)



Baumkuchen

Bethmännchen

Was dich garantiert wieder glücklich macht – egal wie stressig dein Tag war? Eins, zwei oder auch drei dieser leckeren Bethmännchen. [Zum Rezept](#)



Bethmännchen

Zimtsterne

Die Zimtstern-Büddchen schinden auf dem Weihnachtsmarkt ordentlich Eindruck, denn mit einer Tasse Glühwein schmecken die saftigen, weichen Köstlichkeiten noch besser. [Zum Rezept](#)



Zimtsterne

Stollen

Christstollen ist der Weihnachtsklassiker schlechthin, deshalb darf er in dieser Rezeptsammlung natürlich nicht fehlen. [Zum Rezept](#)

Weihnachtsmarkt-Rezepte: 20 Leckereien von Lebkuchen bis Glühwein



Stollen mit Korinthen und Rosinen

Quittenbrot

Huch, was ist das denn für ein Brot, fragst du dich? Bei diesem zuckersüßen Quittenbrot handelt es sich tatsächlich eher um Konfekt. Gut so! Dass Quitten viel Vitamin C enthalten, macht es noch besser. Perfekt auch zum Verschenken. [Zum Rezept](#)



Quittenbrot